

MENU ❧ ❧ MAI 2026



LUNDI 04

Tomate/emmental
Colin sauce Aneth (MSC)
Riz
Compote



MARDI 05

Friand fromage
Steak haché (BF)
Haricots verts (CE2)
Gaufre au sucre



JEUDI 07

Carottes râpées
Œufs durs (OF)
Gratin dauphinois
Petit écolier chocolat



VENDREDI 01

Fête du travail

VENDREDI 08

**Fête de la
Victoire de 1945**

LUNDI 11

Mousse de canard (VF)
Sauté de Porc aux poivrons (PF)
Petits pois
Fromage

MARDI 12

Lentilles vinaigrette
Poisson (MSC) / ratatouille
Semoule
Yaourts aux fruits

JEUDI 14

L'ASCENSION

VENDREDI 15

LUNDI 18

Concombre vinaigrette
ciboulette
Poisson sauce Bordelaise (MSC)
Coquillettes
Riz au lait vanille

MARDI 19

Taboulé
Cordon bleu (VF)
Carottes vichy
Fromage
Fruit de saison

JEUDI 21

« *Repas végétarien* »
Tomate / maïs
Falafel pois chiche
Trio légumes
Sablé fraise

VENDREDI 22

Bâtonnets carotte crème
Spaghettis bolognaise (BF)
Fromage (AOP)
Fruits au sirop

LUNDI 25

La Pentecôte

MARDI 26

Radis beurre
Brandade de morue (MSC)
Crème caramel
Fruit de saison

JEUDI 28

« *Repas végétarien* »
Salade verte comté (AOP)
Couscous végété
Tarte abricot

VENDREDI 29

Salade de riz
Filet de poulet (VF)
au paprika
Chou-fleur
Glace vanille / fraise

MENU ETABLI SELON LES RECOMMANDATIONS DE LA LOI EGALIM N° 2018-938 DU 30/10/2018



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

Produit issu de la loi Egalim
CE2 : Certification environnementale niveau 2
HVE : Haute valeur environnementale



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



(BBC)

Le pain servi chaque jour est BIO* Boulangerie GAVEAU ORCHaise



Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Œufs de France